

CAP BOULANGER

EP1 – Préparation d'une production Coeff. 4

Parties du sujet	Barème établi	Note a reporter
1^{ère} partie <ul style="list-style-type: none"> ▪ Établir la fiche technique de la commande. ▪ Exprimer des connaissances sur les matières premières. ▪ Exprimer des connaissances sur les équipements. 	<p style="text-align: center;">...../ 32 points</p> <p style="text-align: center;">...../ 20 points</p> <p style="text-align: center;">...../ 4 points</p>	
Total 1^{ère} partie / 56 points	/ 56 points
2^{ème} partie <ul style="list-style-type: none"> ▪ Exprimer des connaissances sur les sciences appliquées. 	<p style="text-align: center;">..... / 16 points</p>	
Total 2^{ème} partie / 16 points	.. / 16 points
3^{ème} partie <ul style="list-style-type: none"> ▪ Exprimer des connaissances sur l'entreprise et son environnement économique, juridique et social. 	<p style="text-align: center;">..... / 8 points</p>	
Total 3^{ème} partie / 8 points	.. / 8 points
Total général	 / 80

Vous travaillez à la boulangerie DE CORGNAC
 Votre employeur Monsieur DENIS

Sujet National	Session : 2008	
CAP BOULANGER		
Épreuve EP1 – PREPARATION d'UNE PRODUCTION		
SUJET N°	Durée : 2 Heures	Coefficient : 4
		Page : 1 / 12

Première partie : 32 points**Etablir la fiche technique de la commande****Exprimer des connaissances sur les matières premières et les équipements****COMMANDE**

Établir les fiches techniques de la commande en prenant en compte les éléments suivants :

- **Pain de tradition française :** (2 points)
- Sur pâte fermentée
- Pétrissage amélioré

Commande	Poids cuits	Poids crus	Poids total par catégorie
8 pains	400 gr	550 gr	
2 couronnes	500 gr	650 gr	
2 bâtards	250 gr	330 gr	
10 baguettes	250 gr	350 gr	
12 petits pains	60 gr	80 gr	
		TOTAL	

- **Pain de seigle :** (2 points)
- Sur pâte fermentée

Commande	Poids cuits	Poids crus	Poids total par catégorie
18 bâtards	400gr	500 gr	
		TOTAL	

- **Pâte levée feuilletée :** (1 point)

Commande	Poids crus	Poids total par catégorie
20 croissants	62 gr	
20 pains au chocolat	62 gr	
	TOTAL	

- **Pâte à pain au lait :** (1 point)

Commande	Poids crus	Poids total par catégorie
8 navettes	60 gr	
8 tresses	60 gr	
2 couronnes	287 gr	
2 nanterres	287 gr	
	TOTAL	

CAP BOULANGER	2007
E.P.1 – PRÉPARATION D'UNE PRODUCTION	2/12

FICHE TECHNIQUE

Pain de tradition française

(6 points)

Indiquer les quantités de matières premières nécessaires et le procédé de fabrication pour la commande

Ingrédients	Recettes de base	Quantités à mettre en œuvre
Farine de tradition :		
Eau :		
Sel :		
Levure :		
Pâte fermentée :		
Masse :		

Procédé de fabrication			
Températures		Pétrissage	Durées
De base		En 1 ^{ère} vitesse	
Du fournil	19 °C	En 2 ^{ème} vitesse	
De la farine	18° C	Du pointage	
De l'eau		De l'apprêt	
De la cuisson		De cuisson	

Pain de seigle

(6 points)

Indiquer les quantités de matières premières nécessaires et le procédé de fabrication pour la commande

Ingrédients	Recette de base	Quantités à mettre en œuvre
Farine de seigle :		
Eau :		
Sel :		
Levure :		
Pâte fermentée :		
Masse :		

Procédé de fabrication			
Températures		Pétrissage	Durées
De base		En 1 ^{ère} vitesse	
Du fournil	19°C	En 2 ^{ème} vitesse	
De la farine	18°C	Du pointage	
De l'eau		De l'apprêt	
De la cuisson		De cuisson	

CAP BOULANGER	2007
E.P.1 – PRÉPARATION D'UNE PRODUCTION	3/12

FICHE TECHNIQUE

VIENNOISERIE

Pâte levée feuilletée (croissants) pétrissage mécanique (3 points)

Matières premières	Quantité	Procédé de fabrication ou commande
Farine t 55		Température : ▪ De la cuisson : °C Pétrissage : ▪ Durée en 1ère vitesse : ▪ Durée en 2ème vitesse : Durée de fermentation : ▪ A température ambiante : ▪ Au froid : ▪ Nombre de tours : ▪ Durée de l'apprêt : ▪ Durée de cuisson :
Eau		
Oeufs		
Pâte fermentée		
Sucre		
Levure		
Poudre de lait		
Sel		
Beurre tourage		
Barres de chocolat		
Total		

Pâte levée (pain au lait) pétrissage mécanique (3 points)

Matières premières	Quantité	Procédé de fabrication ou commande
Farine		Température : ▪ De la cuisson : °C Pétrissage : ▪ Durée en 1ère vitesse : ▪ Durée en 2ème vitesse : Durée de fermentation : ▪ A température ambiante : ▪ Au froid ▪ Durée de l'apprêt : ▪ Durée de cuisson
Eau		
Poudre de lait		
Oeufs		
Sel		
Levure		
Sucre		
Beurre		
Total		

ORGANISATION DU TRAVAIL

Impératif d'organisation :

Utiliser ce tableau pour établir votre travail à réaliser sur 7 heures. (8 points)

	1 h	2 h	3 h	4 h	5 h	6 h
Pain de tradition						
Pain de seigle						
Croissants						
Pain au lait						

Légende : 1 carreau = 15 mn
façonnage, tourage, détaillage)

Bleu ou P = Pétrissage
Rouge ou C = cuisson

Jaune ou vert ou T = manipulation

(Pesage,

CAP BOULANGER

2007

E.P.1 – PRÉPARATION D'UNE PRODUCTION

4/12

LES MATIÈRES PREMIÈRES DE BASE :

1) Identifier les composants de la farine influençant les qualités fermentatives. **5 points**

.....

.....

2) Indiquer les mentions légales concernant la réception d'une farine en répondant par « vrai ou faux » à l'aide du tableau. **5 points**

	Vrai	Faux
La mention farine est obligatoire.		
Le poids net à l'ensachage ne doit pas être inscrit sur le sac.		
L'adresse de la minoterie doit apparaître sur le sac.		
Le type de la farine doit être mentionné.		
La teneur en humidité doit être supérieure à 16%.		

LES AUTRES MATIÈRES PREMIÈRES :

Répondre par « Vrai ou Faux » dans le tableau, sur la conservation de levure. **5 points**

	Vrai	Faux
La levure fraîche se conserve 6 semaines à 4 °C.		
La crème de levure se conserve plus longtemps que la levure sèche.		
La levure sèche se conserve à - 20°C.		
La levure sèche se conserve pendant 2 ans à température ambiante.		
La crème de levure se conserve 6 mois à température ambiante.		

CAP BOULANGER	2007
E.P.1 – PRÉPARATION D'UNE PRODUCTION	5/12

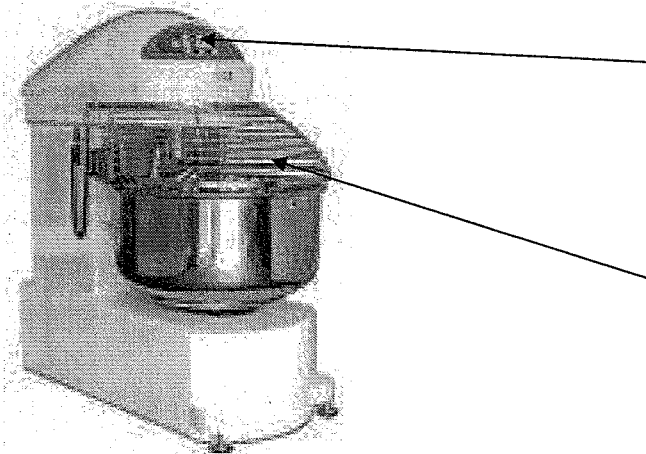
LES MATIÈRES PREMIÈRES ANNEXES :

Compléter le tableau des différentes formes commerciales du sucre ou de leur utilisation à l'aide des indications fournies : « décor », « pâte levée ». (5 points)

Appellation	Présentation	Utilisation
Sucre en poudre	Il est obtenu par broyage ou tamisage du sucre cristallisé blanc et se présente sous forme d'une poudre blanche	
Sucre glace	Il est obtenu par broyage très fin de sucre cristallisé blanc et additionné d'amidon (environ 3%) pour éviter sa prise en bloc	

LE MATÉRIEL :

1°) Indiquer le nom des organes de sécurité désignés par les flèches. (4 points)



source : www.dekeghel.com

CAP BOULANGER	2007
E.P.1 – PRÉPARATION D'UNE PRODUCTION	6/12

2^{ème} partie (16 points)**Exprimer les connaissances sur les sciences appliquées**

1. Voici la composition d'une brioche (pour 100 g)

(6 points)

Glucides : 38g
Lipides : 22 g
Protides : 8 g
Eau : 39 g
Calcium : 42 mg
Vitamine PP : 1,3 mg

1.1 Rechercher dans l'étiquette ci dessus, les composants alimentaires énergétiques. Les placer dans le tableau en indiquant le rôle principal de chaque composant.

Composants alimentaires	Rôle principal

1.2 Citer 2 autres composants qui sont dits non énergétiques :

.....

.....

1.3 Répondre par vrai ou faux aux affirmations suivantes en cochant la bonne réponse :

Affirmations	Vrai	Faux
Les glucides contiennent des sucres rapides et des sucres lents.		
Les fibres sont riches en acides gras.		
Les protides jouent un rôle dans la croissance.		
Les corps gras sont riches en protides.		
Les corps gras favorisent un bon transit intestinal.		

CAP BOULANGER	2007
E.P.1 – PRÉPARATION D'UNE PRODUCTION	7/12

1.4 Cocher les cases mettant en relation les constituants alimentaires et leurs modifications physico-chimiques lors de la cuisson.

Modifications	Protides	Glucides simples	Amidon	Lipides
Fusion				
Coagulation				
Caramélisation				
Empois d'amidon				

2. Les feux vifs

(10 points)

Comme tout appareil utilisant l'énergie chimique, le brûleur permet de réaliser la combustion complète du gaz. L'injecteur commandé par une manette permet d'injecter le gaz qui entraîne par induction l'air primaire. Le mélange air-gaz se réalise dans le mélangeur. L'air secondaire est prélevé dans l'atmosphère autour des orifices de combustion. Le mélange gazeux s'enflamme sous l'action d'une étincelle au niveau d'un chapeau (déflecteur) muni d'orifices.

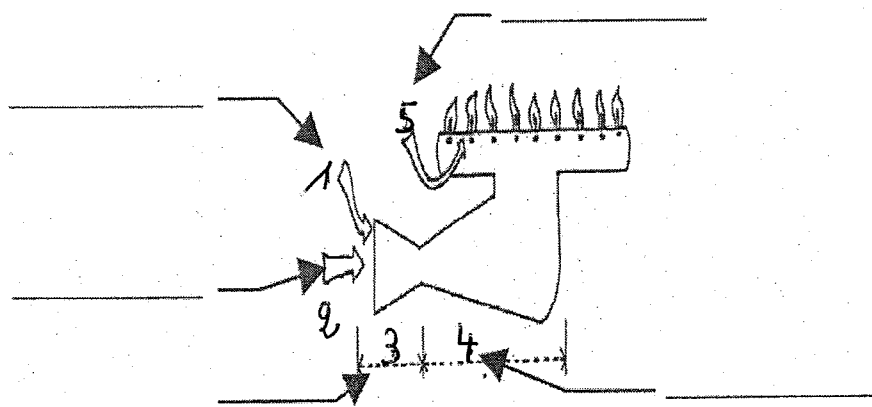
Source : S.A. à la nutrition et aux équipements de M.Bruyère et S.Morançais chez Edition Castella

2.1 Citer deux combustibles utilisés dans votre secteur professionnel :

.....

.....

2.2 A partir du texte ci-dessus, légénder le schéma du brûleur à l'aide des mots suivants : *injecteur, mélangeur, gaz, air primaire, air secondaire.*



Source édition Castella

CAP BOULANGER	2007
E.P.1 – PRÉPARATION D'UNE PRODUCTION	8/12

2.3 Relier chaque organe à sa fonction :

Organe	
Injecteur	•
Mélangeur	•
Défecteur (chapeau)	•

Fonction	
•	Permet la sortie du mélange homogène gaz/air.
•	Alimenter en gaz et en air.
•	Assurer le mélange gaz/air.

2.4 Certains brûleurs sont équipés d'un thermocouple.
Justifier son intérêt.

.....

.....

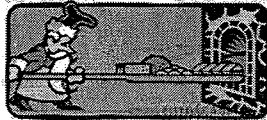
.....

.....

.....

3^{ème} partie (8 points)

Exprimer les connaissances sur l'entreprise et son environnement économique, juridique et social.



BOULANGERIE DE COGNAC
Le Bourg
24 800 Thiviers
05 53 51 5351
SARL au capital de 8000€
RCS : Limoges B 332 446 224

La SARL est une SARL de type familial dont le capital de 8 000 € a été apporté par Messieurs Denis Clément et Denis Jean-Pierre.

Cette entreprise a pour activité la fabrication et la commercialisation de produits de boulangerie.

Ses atouts résident dans son savoir faire et sa qualité acquis dans la réalisation des produits. Sa clientèle est en partie composée de la clientèle locale et d'une clientèle de passage.

Organisation de l'activité

Clément DENIS est responsable des activités de fabrication, il assure également le contrôle de qualité. Il est de plus responsable des achats.

M. LAFAYE et M. MOREAU sont les boulangers de l'entreprise.

Jean-Pierre DENIS, gérant, supervise les opérations commerciales.

Par ailleurs, deux vendeuses (Mlles JOLIE et MORIT) assurent la vente directe dans le magasin.

CAP BOULANGER	2007
E.P.1 – PRÉPARATION D'UNE PRODUCTION	10/12

1) Préciser la forme juridique de l'entreprise. Donner la signification complète du sigle.

.....

2) Rayer les mentions inutiles.

L'entreprise achète-t-elle davantage :

- des matières premières
- des marchandises

Que vend-elle principalement ?

- des services
- des produits finis
- des matières premières

3) Citer deux objectifs principaux de cette entreprise.

.....

.....

4) Replacer toutes les personnes suivant leur fonction :

Fonctions	Assurées par
Fonction Fabrication	
Fonction Commerciale	
Fonction Direction	

CAP BOULANGER	2007
E.P.1 – PRÉPARATION D'UNE PRODUCTION	11/12

5) Préciser la signification du sigle T.V.A.

.....

6) Rayer les mentions inutiles.

Qui paie la T.V.A.?

- l'entreprise
- le consommateur final

Qui perçoit la T.V.A.?

- le trésor public
- la mairie

7) Compléter le tableau ci-dessous :

	Taux T.V.A.	Exemple de produits
Taux réduit		
Taux normal		

8) Préciser le rôle des syndicats.

.....

.....

9) Indiquer si les salariés peuvent adhérer librement à un syndicat. Justifier votre réponse

.....

.....

10) Citer un syndicat professionnel.

.....

.....

CAP BOULANGER	2007
E.P.1 – PRÉPARATION D'UNE PRODUCTION	12/12